



Tomaattinen juures-juustokeitto (4 - 5 annosta)

- 1, 2 l vettä
- 2 kasvisliemikuutiota
- 3 pussia (à 250 g) kasvissuikaleita
- 2 - 3 rkl tomaattisosea
- 0,5 pak (à 250 g) sulatejuustoa
- mustapippuria myllystä
- 0,5 tl kuivattua timjama
- Tarjoiluun: tuoretta timjama tai persiljaa

1. Kiehauta vesi ja lisää kasvisliemikuutiot. Lisää kasvissuikaleet kiehumaan. Keitä 15 minuuttia kunnes ovat kypsiä.
2. Hienonna sauvasekoittimella. Lisää tomaattisose, sulatejuusto kuutioina ja mausteet.
3. Kuumenna kiehuvaksi sekoitellen kunnes juusto sulaa. Tarkista maku. Ripota päälle tuoretta yrttiä.